# Instructions d'utilisateur du Barbecue Fumeur Oklahoma Country

Félicitations !
Vous avez fait le bon choix en achetant un fumeur Oklahoma Country. Cet achat va vous donner des longues années de satisfaction.

Avant d'utiliser le Oklahoma il est conseillé de bien chauffer le fumeur sans les thermomètres. Ceci fera bien durcir la peinture noire et nettoiera bien le fumeur de l'intérieur.
Détachez ensuite l'émerillon du thermomètre légèrement et vissez le dans le fumeur. Utilisez l'émerillon pour bien positionner le thermomètre. (donc pas à l'intérieur du fumeur)

Faire la cuisine avec un fumeur Oklahoma est une véritable expédition qui vous surprendra encore et à nouveau.

**Garantie:**
Nous donnons 2 ans de garantie entière (à l'exception d'endommagement volontaire) 10 ans de garantie anti- corrosion pour les fumeurs fabriqué de tôle de 4,5 mm et 20 ans pour la version 5,5 mm. (à condition d'entretenir votre fumeur avec l'huile de lin et de le protéger par une housse.)

## Quel bois utiliser ?

On obtient le meilleur résultat avec le bois de hêtre ou de chêne. Eventuellement les arbres fruitiers ou les aulnes. Bien-sûr on peut aussi utiliser les briquettes ou le charbon de bois. Le bois de chêne donne un goût plus fort. Nous déconseillons d'utiliser le bois de conifères.

**Les grillades se font directement sur le feu dans le compartiment brûleur.**

Idéal pour les biftecks, les hotdogs, les hamburgers, le poisson ou les légumes. Sur les thermomètres vous pouvez contrôler la température. Pour les grillades vous obtenez les meilleurs résultats avec une température entre 175° et 290°C

**Pour les barbecues vous utilisez le compartiment à côté du brûleur**.

La préparation des plats se fait par chauffage indirect avec une température entre 95°C et 250°C. La chaleur et la fumée du compartiment brûleur sont amenées vers le compartiment du milieu. La température idéale pour le barbecue est de 165°C.

**Dans la colonne fumeur se trouvent les grilles sur lesquelles on peut fumer des plats**.

Cette préparation demande un peu plus de patience. Les températures dans la colonne varient entre 60°C et 90°C. Très pratique pour le dinde, le jambon, le poulet, les saucisses, le poisson, le fromage etc.  Le goût authentique de fumé provient à 100 % du bois que vous utilisez dans le compartiment brûleur. Ce goût n'est pas influencé par la fumée de viande ou de la graisse brûlée.

La colonne fumeur de La Oklahoma Country peut garder une température constante durant des heures, voir des jours. Pour mieux conserver la viande fumée ou le poisson fumé on peut les laisser dans la colonne fumeur pendant plusieurs jours avec une température de 25° à 50°C.
Cette colonne est donc aussi très pratique pour garder vos plats au chaud après la préparation.

**Astuce :** Afin d'améliorer le goût de vos plats, on peut ajouter des copeaux de bois au charbon de bois. Trempez les copeaux dans un seau d'eau pendant une demie heure et ajoutez-y par exemple un peu de whisky ou des épices.

Les barbecues au charbon de bois, allumé avec des liquides contenant du pétrole, ne donnent pas  le goût fumé qu'on désire tant. ( Malgré la présence de beaucoup de fumée.)  Le feu brûlera trop fort et la graisse de viande provoquera des jets de chalumeau.  La fumée produite par les liquides d'allumage et la graisse brûlée détruisent le goût de vos plats.

Le Barbecue Fumeur Oklahoma Joe original vous donne la solution. Vos plats sont chauffés indirectement et gardent le goût de la fumée de bois que vous choisissez vous-même.